Dr. Oetker France

Gâteau aux fraises et noix de coco

env. 10 personnes Moyen Jusqu'à 60 Min.

Matériel

1 moule à manqué ou moule à charnière démontable de 26 cm de Ø

1 spatule maryse

Pour la pâte :

250 gr. de beurre

250 gr. de sucre

3 citrons non traités

6 oeufs

150 gr. d' amandes en poudre

350 gr. de farine de blé

3 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker ancel

100 gr. de chocolat blanc

Pour la garniture:

500 gr. de fraises

500 ml de jus de fruits prêt à l'emploi

2 sachets de Mon Nappage ancel

sucre

400 ml de crème fraîche liquide

60 gr. de sucre

2 sachets de Mon Cremfix ancel

100 gr. de noix de coco râpée

1 Brossez les citrons sous l'eau chaude puis essuyez-les. Râpez finement le zeste d'un citron à l'aide d'une râpe universelle. Pressez le jus des 2 autres citrons. Réservez.

2 Tapissez le fond d'un moule à manqué ou d'un moule à charnière de papier cuisson (placez ensuite la charnière). Préchauffez le four :

Four électrique: 180°C
Four à chaleur tournante: 160°C

3 Préparation de la pâte :

Battez le beurre en pommade dans un récipient. Ajoutez progressivement le sucre. Puis incorporez les œufs un à un. Mélangez les amandes en poudre, la farine, la levure chimique puis ajoutez au mélange en 2 temps. Râpez le chocolat blanc puis ajoutez-le à la préparation.

4 Versez la pâte dans le moule et faites cuire :

Positionnement de la grille: Milieu
Temps de cuisson : env. 70 Min.

5 Une fois refroidi, imbibez le gâteau avec 6 c. à soupe de jus de citron.

6 Tapissez une plaque de papier cuisson. Versez 50g de noix de coco en poudre sur la plaque et faites dorer au four.

7 Préparation de la garniture :

Lavez les fraises, séchez-les puis équeutez-les. Disposez les fraises sur le gâteau. Préparez le nappage avec le jus et le sucre en suivant le mode d'emploi et recouvrez-en les fraises.

8 Montez la crème en chantilly avec les 2 sachets de Cremfix.

9 A l'aide d'une spatule, recouvrez la bordure du gâteau de crème chantilly, puis recouvrez-la avec la noix de coco torréfiée et blanche. Pour bien répartir la noix de coco, remontez-la sur la bordure à l'aide d'une spatule.